



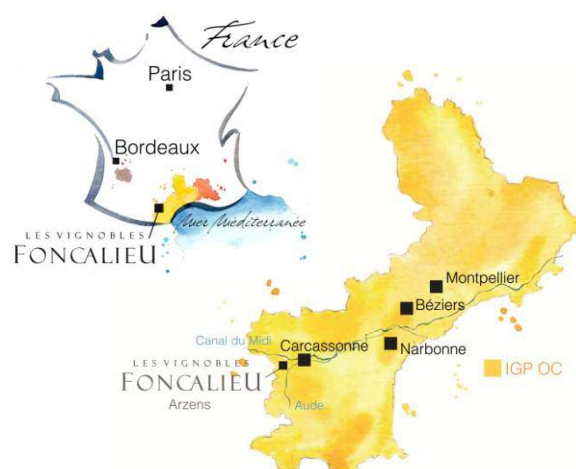
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

PINOT NOIR

PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Pinot noir.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Sud pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes du Versant Pinot Noir se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol, composé de terres blanches, est propice à la culture du pinot noir. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Pinot Noir vines are situated on sunny south-facing hills near Maraussan (Languedoc-Roussillon). The soil, made up of chalky 'terres blanches', is ideal for Pinot Noir.



VINIFICATION / WINEMAKING : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5-6 jours pour extraire un fruité intense. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 2 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pre-fermentation, cold maceration for 5-6 days to extract intense fruit. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Maceration for 2 weeks with 2 short pumpings per day for more gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 6 mois en cuve inox. / 6 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe délicate aux teintes grenat. Au nez, des arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais. Bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et mentholées. / Delicate colour with garnet tones. On the nose, aromas of cherry, wild strawberries and fresh blackcurrant. Elegant and smooth palate with fruity, smoky and minty hints.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, maquereau pomme de l'huile, steak de thon grillé, volaille rôtie, Brie de Meaux. Servir à 15-16°C. Potentiel de garde : 4 ans. / Aperitifs, mackerel and potatoes, grilled tuna steak, roast poultry, Brie de Meaux cheese. Serve at 15-16°C. Cellaring potential : 4 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites